





# VOLVORETA

## restaurante

*Aperitivo, pan y servicio 4 €/persona*

*Debido a la longitud de nuestros menús y al tiempo que se requiere para disfrutarlos adecuadamente sólo se ordenarán hasta las 15:30 h en el servicio de almuerzo y hasta las 22:30 h durante el servicio de cena. Fuera de estos horarios pueden escoger los platos a la carta. Los menús se servirán solo a mesa completa.*

*\*Los platos de la carta pueden contener distintos alérgenos debido a sus ingredientes o elaboraciones, para su identificación disponemos de una carta con el contenido específico de cada plato.*

*\*\*Si usted tiene alguna alergia o intolerancia, háganoslo saber para poder adaptar los platos a sus necesidades.*



VOLVORETA  
restaurante

## MENÚ DEGUSTACIÓN *TASTING MENU*

**Burrata, lechuga viva, sardina ahumada y pesto rojo**  
*Burrata, alive lettuce, smoked sardine and red pesto*

**Taco de Maíz Azul, escalivada y atún rojo marinado**  
*Blue corn taco, "escalibada" and marinated blue fin tuna*

**Verduras braseadas, cremoso de apio nabo y trufa**  
*Grilled seasonal vegetables, celeriac purée and truffle*

**Txipirones a la plancha, en su tinta**  
*Grilled cuttlefish in its own ink*

**Merluza costreada, crema ahumada de coliflor y boloñesa de begi haundi**  
*Crusted hake with smoked cauliflower cream and Begi Haundi stout bolognese*

**Solomillo de vaca madurada, glase de carne, aromáticos y patatas de polenta**  
*Matured beef tenderloin, gravy, aromatics and polenta fries*

**Torrija de Brioche Caramelizada, Dulce de Leche y Manzana**  
*Caramelised brioche French toast with dulce de leche and apple*

**80.00 €**

\* Por persona sin maridaje

\* Se servirá a mesas completas. Máximo 10 pax.

*\*Only full tables*

*Appetizer, bread and service 4€/p.p*

*Due to the length of our menus and the time required to enjoy them fully, we will only take orders until 15:30h for lunch service and until 22:30h for dinner service. Outside of this timetable à la carte dishes are available. Menus will only be served for the entire table.*

*\*À la carte dishes may contain different allergens due to their ingredients and elaboration. To identify them we have available a menu with the specific ingredients of each and every dish.*

*\*\*If you have any kind of food intolerance, let us know and we will change the way the dishes are made so you can tolerate them.*



VOLVORETA  
restaurante

## Entrantes Fríos

### *Cold Starters*

Jamón Ibérico de bellota con panes suflados 32 €  
*Acorn-fed Iberian ham with puffed bread*

Antxoas del Cantábrico en salazón, tomates confitados y aceitunas negras 22 €  
*Salted Cantabrian anchovies with tomato confit and black olives*

Steak Tartar de Vaca Gallega, emulsión de piparras y helado de parmesano 26 €  
*Galician beef steak tartare with chilli pepper emulsion and parmesan ice cream*

Burrata, lechuga viva, sardina ahumada y pesto rojo 25 €  
*Burrata, alive lettuce, smoked sardine and red pesto*

Taco de maíz azul, escalivada y atún rojo marinado 22 €  
*Blue corn taco, "escalibada" and marinated blue fin tuna*

VOLVORETA  
restaurante



VOLVORETA  
restaurante

## Entrantes Calientes

### *Hot Starters*

<b>Sopa de pescado, vieiras y moluscos</b> <i>Fish soup, scallops and shell fish</i>	24 €
<b>Crema de Calabaza, crujiente de parmesano y camarones</b> <i>Pumpkin cream, crispy parmesan and "camarón" shrimp</i>	22 €
<b>Pulpo a la parrilla, crema de patata, setas y sarmientos</b> <i>Grilled octopus with potato purée, mushrooms and vine shoots</i>	26 €
<b>Txipirones a la plancha, en su tinta</b> <i>Grilled cuttlefish in its own ink</i>	26 €
<b>Verduras braseadas, cremoso de apio nabo y trufa</b> <i>Grilled seasonal vegetables, celeriac purée and truffle</i>	22 €
<b>Ravioli de cigala, su jugo concentrado, pecorino, espuma de tomate confitado y albahaca</b> <i>Norway lobster ravioli with its own jus, pecorino and a tomato confit and basil foam</i>	24 €
<b>Croquetas de costilla de ternera y lemon gras (6 unid)</b> <i>Beef rib and lemongrass croquettes (6 pieces)</i>	15 €



VOLVORETA  
restaurante

## Pescados

### *Fish*

- Bacalao confitado, crema de pimientos y chiles, yuca y tapioca 30 €  
*Confited salted cod, chilli & bell peppers cream, yucca and tapioca*
- Merluza costreada, crema ahumada de coliflor y boloñesa de begi haundi 30 €  
*Crusted hake with smoked cauliflower cream and Begi Haundi stout bolognese*
- Lubina salvaje, canelón de verduras, mantequilla de alcaparras y hierbas 33 €  
*Wild seabass, vegetable cannelloni, capers & herbs butter*

## Carnes

- Solomillo de vaca madurada, glase de carne, aromáticos y patatas de polenta 34 €  
*Matured beef tenderloin, gravy, aromatics and polenta fries*
- Magret de pato, reducción de sus carcasas, mermelada de hibiscus y cogollos al carbón 28 €  
*Duck magret with its own reduction, hibiscus jam and charcoal-grilled lettuce hearts*
- Pierna de cordero lechal, calabaza a la brasa y shitakes encebollados 32 €  
*Suckling lamb leg, grilled pumpkin and onioned shiitake*
- Preso ibérica marinada a la parrilla, ajo negro, boniato y manzanilla 30 €  
*Grilled iberian preso (shoulder), black garlic, sweet potato and CAMOMILLE*



VOLVORETA  
restaurante

## Postres

Torrija de Brioche Caramelizada, Dulce de Leche y Manzana 10 €  
*Caramelised brioche French toast with dulce de leche and apple*

Sopa de chocolate blanco y yogur, bizcocho de cacao y cerveza Guinness,  
helado de albaricoque y almendras 10 €  
*White chocolate & yogurt soup, cocoa & Guinness beer sponge cake and  
apricot & almond ice cream*

Nuestra versión del Tiramisú 10 €  
*Our own tiramisu creation*

Fruta preparada con sorbete de temporada 10 €  
*Fruit salad with seasonal sorbet*

Tabla de Quesos y Confituras caseras 22 €  
*Cheese board with homemade preserves*

VOLVORETA  
restaurante

